GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 463247009

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

Para solicitar servicio de asistencia técnica o para inscribir su parrilla, visítenos en **www.charbroil.com**

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al **1-800-241-7548.**

Tiempo estimado de armado: 30 minutos

La siguientes son marcas registradas de W.C. Bradley Co. en la Oficina de patentes y marcas comerciales de Estados Unidos: Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; BrushHawg®; CB940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; DiamondFlame®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Fireball®; Firenzy®; FlavorMaster®; Grill2Go®; Grill2Go® Express®; Grill Lovers®; H20 Smoker®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Oklahoma Joe's®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Precision Flame®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; The Big Easy®; The Minute Grill®; Trentino®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:

Las siguientes marcas comerciales pertenecen a W.C. Bradley Co.: Commercial Series™; Designer Series™; Grill2Go® Advantage™; Longhorn™; Double Chef™; QuickSet™; Ready When You Are™; Hog and Yard Bird™; You Bring the Party™; SureFire™; Universal Grill Parts™

TEC™ es una marca comercial de Tec Infrared Grills.

Protegido por una o más de una de las siguientes patentes de EE UU: 4,989,579; 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,863,100; 6,935,327; 6,951,213; 6792,935; 7,047,590; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009 ; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028;
D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148 D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: 87,743; 87,744; 97,504; 99,355; 102,037; 104,200; 2,315,567; 2,336,036; Francia: 010,231; 010,422; 010,590; 010,849; 1,089,646; Alemania: 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; China: 99,127,066.5; Reino Unido: 2,099,402; 1,089,646. Otras patentes en trámite.
© 2008 W.C. Bradley Company

TM REVISION 00

INDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad 2-3

Guía para asar a la parrilla 4-7

Uso y mantenimiento 8-13

Garantía limitada 14

Lista de piezas 15

Vista esquemática de las piezas. 16

Armado 17-26

Resolución de problemas 27-29

Tarjeta de inscripción 31

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente tal como la ha comprado, con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada. Debe comprar un juego de piezas de conversión para usarla con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard of Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code) , CSA C22.1 . Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

ADVERTENCIA

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

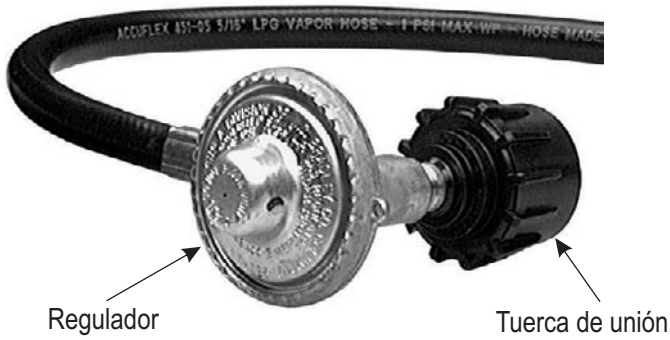
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo comenzar

Cuando la use por primera vez
Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con reguladores de llama o placas de distribución de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.

Temperatura
El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla mide la temperatura del aire. La temperatura interior de la parrilla no será nunca tan alta como la de la superficie de cocinar.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:
1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

En la guía del producto se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección referente a la resolución de problemas

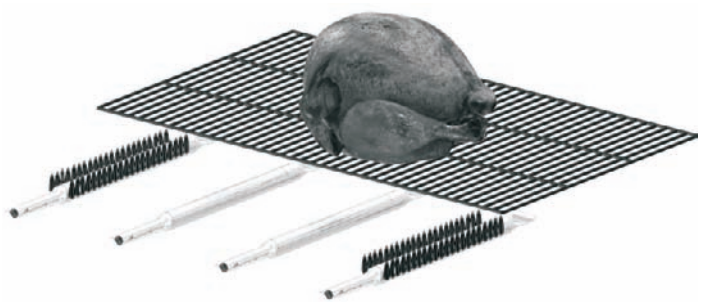
Cómo calentar la parrilla
Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del producto las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

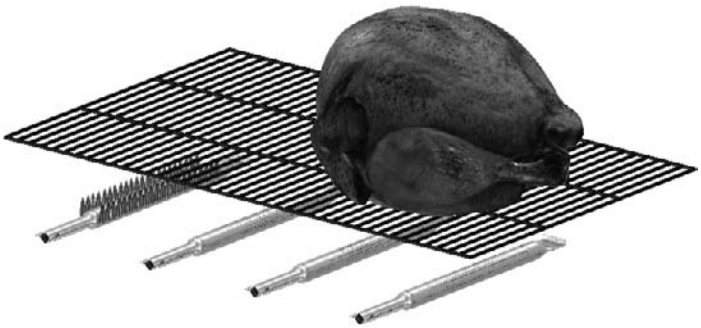
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Para asar a la parrilla 101

Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

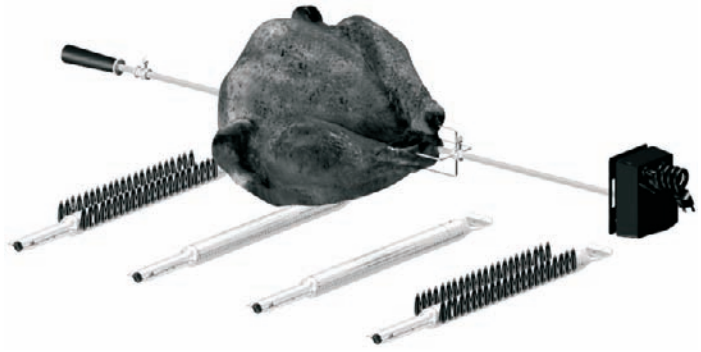
Cocción directa
La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.

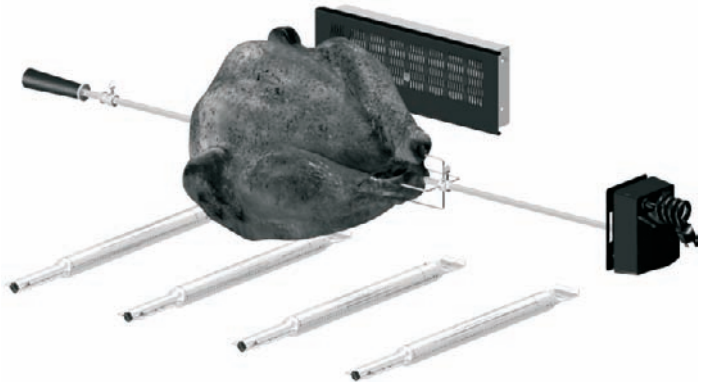
Cocción indirecta
Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.





Para cocinar en asador
La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.





Seguridad con los alimentos
La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.
Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.
Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.
Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Consejos y trucos

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

Temperaturas internas mínimas recomendadas por USDA	
Carne de vaca, ternera, cordero, filetes y asados	145° F
Pescado	145° F
Cerdo	160° F
Carne molida de vaca, ternera, cordero	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato entero en trozos y molido	165° F

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parilla.

Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sasafrás.

Brochetas

Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.

Utensilios

En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no voltee la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo limpiar la parrilla

¿Por qué limpiarla?
Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar',que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

Limpieza habitual

Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado, pero aún esté tibia. Es mucho más facil limpiar las partículas de comida mientras aún estén tibias que después que se hayan enfriado y endurecido por completo. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.

Limpieza general

Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las substancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.

- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del producto.

Bichos

Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos Venturi de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.

USO Y MANTENIMIENTO

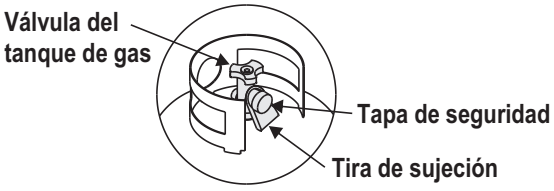
PELIGRO

- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**

- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**
- **Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

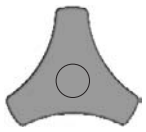
- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Levante la rejilla del tanque para sacarla del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del del Ministerio de Transporte de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener.
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical
Para extraer el vapor.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Por su propia seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe purgar el tanque nuevo antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar NUNCA el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Reposición del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de reponer su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque solo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de "Tanques de gas" de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas nuevos y de repuesto en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de repuesto, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

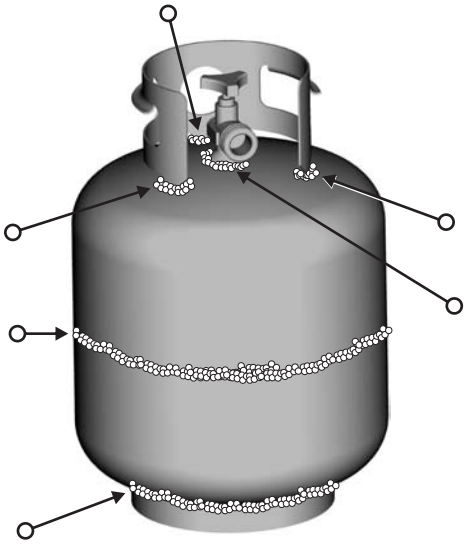
Por su propia seguridad

- La prueba para detectar fugas se debe efectuar cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue. Las burbujas de jabón que se aumentan de tamaño indican los lugares donde hay fugas.

ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

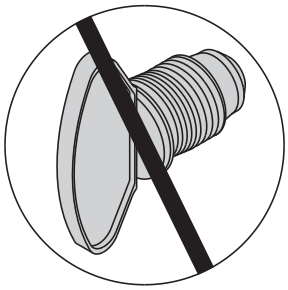
▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

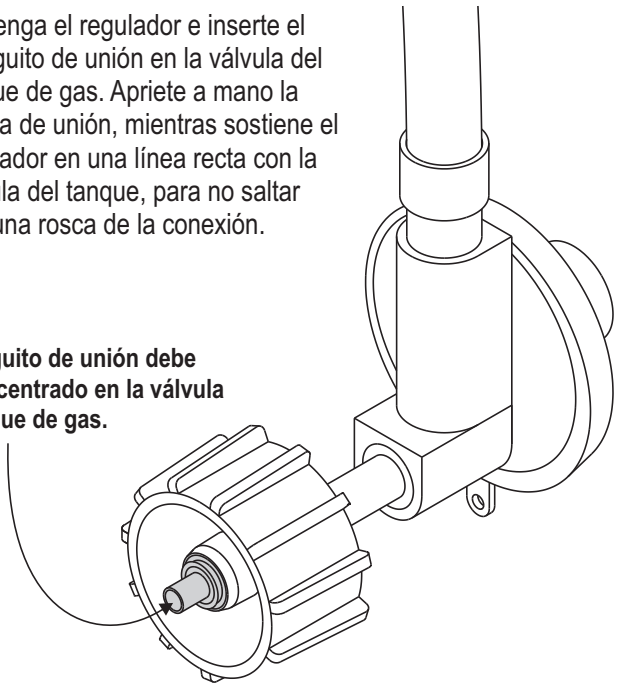
1. El tanque de gas debe estar bien conectado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla del dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

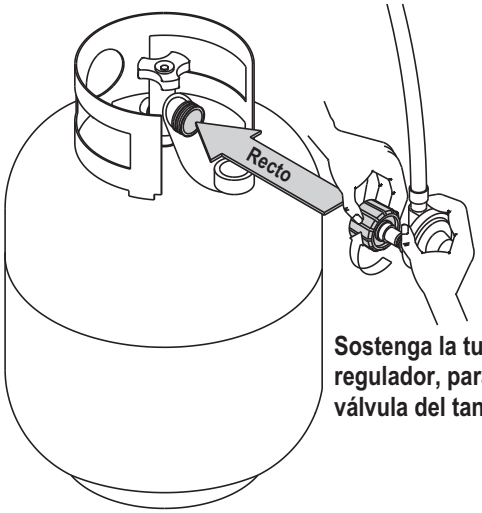
Cierre en el sentido de las agujas del reloj
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Una salida de tipo 1 con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa



No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en una línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, para conectarlos a la válvula del tanque, como se ilustra.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:
Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

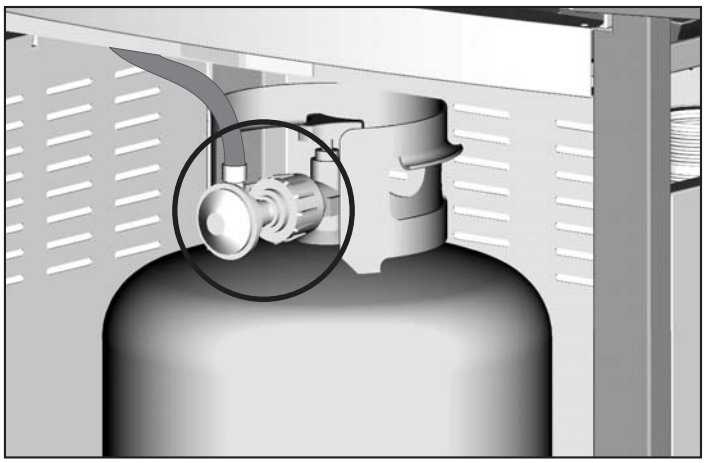
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

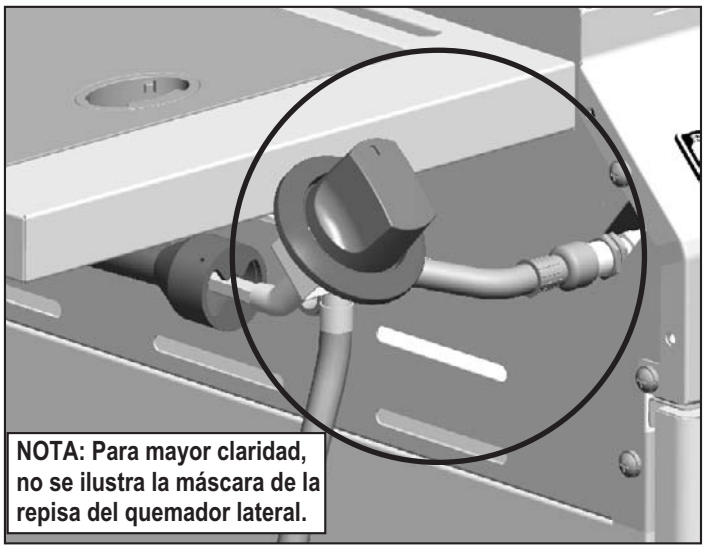
ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.





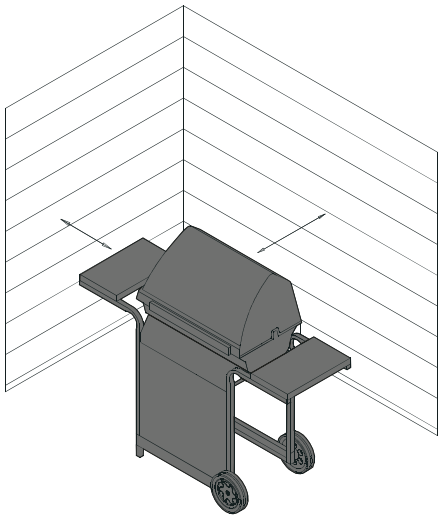
NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de la repisa del quemador lateral.

5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:** Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula del tanque de gas, verifique que la tuerca de unión esté bien apretada.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- ▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia, de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.
- ▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o quemando los residuos de comida con la llama alta. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Cómo usar el encendedor

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado .
2. **Abra la tapa durante la ignición.**
3. Gire la fuente o el tanque del gas.
4. Para encender, gire la perilla de encendido del quemador hasta la posición de ENCENDIDO (IGNITE) .
5. Oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF) , espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Encienda los demás quemadores girando los controles hasta la graduación ALTA (HIGH) , comenzando con los quemadores más cercanos a la perilla de ENCENDIDO DEL QUEMADOR.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

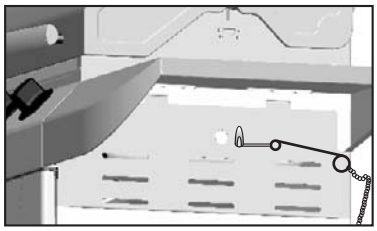
ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado .
2. **Abra la tapa.** Cierre el paso de gas desde el tanque.
3. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos (que cuelga del panel lateral del carrito), y luego en el agujero de encendido en el lado derecho o izquierdo de la parrilla.
4. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA (HIGH) . Verifique que el quemador se encienda y permanezca encendido.
5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia, oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA (HIGH) .



Instrucciones de encendido/funcionamiento del quemador lateral

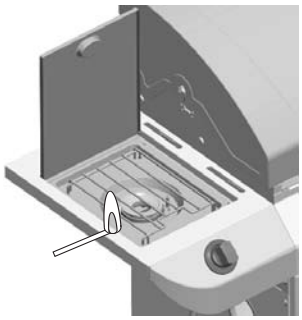
▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

Encendido

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA (HIGH) , oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

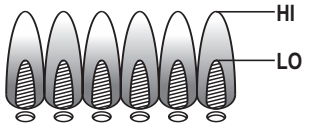
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA (HIGH) . Verifiqueque el quemador se encienda y que permanezca Encendido.



Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de *Resolución de problemas.*



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o entre el quemador y los electrodos. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas .

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

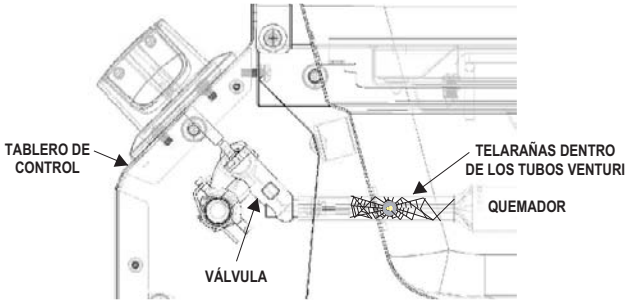
Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use únicamente la válvula / la manguera / el regulador especificados en la lista de piezas.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



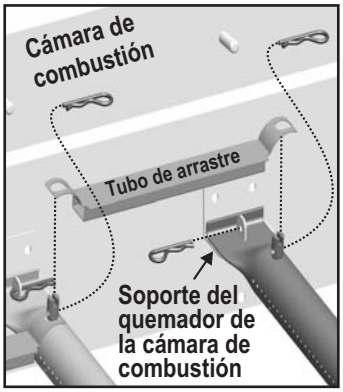
En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

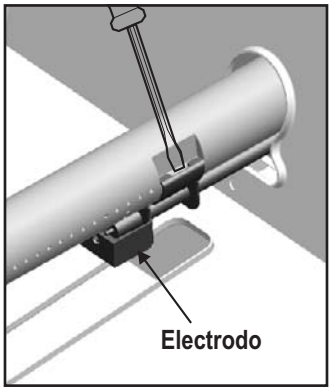
Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Retire los pasadores de acoplamiento y los tubos de arrastre de la parte posterior de los quemadores.
4. Retire el pasador de acoplamiento para desconectar el quemador del soporte de la cámara de combustión.
5. Saque el electrodo del quemador usando un destornillador plano para separar la abrazadera del electrodo del quemador, haciendo presión a través de la muesca en la abrazadera. El electrodo debe permanecer en la cámara de combustión.
6. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.





Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil.

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvulas. Vea las ilustraciones a la derecha.

10. Fije el electrodo en el quemador.
11. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
12. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Vuelva a colocar los reguladores de llama y las parrillas de cocción.

Conexión correcta del quemador y la válvula

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA – REV. 101-2

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados.
El fabricante le garantiza únicamente al **consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables*. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

Alcance de la cobertura	Plazo de cobertura	Tipo de fallas amparadas
Piezas	1 año desde la fecha de compra*	Únicamente la perforación, defectos de mano de obra y de materiales
Quemador de acero inoxidable	Garantía limitada para toda la vida	
Tapa y cámara de combustión	2 años limitados desde la fecha de compra*	

*Nota: DEBE presentar un comprobante de compra fechado para solicitar servicios de reparaciones de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra. La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación ni de materiales**.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las visitas de servicio técnico a su domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o para fines no domésticos.
4. Los daños, fallas o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. El retiro y la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS y LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite **máximo de responsabilidad** del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, dirija su correspondencia a:

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

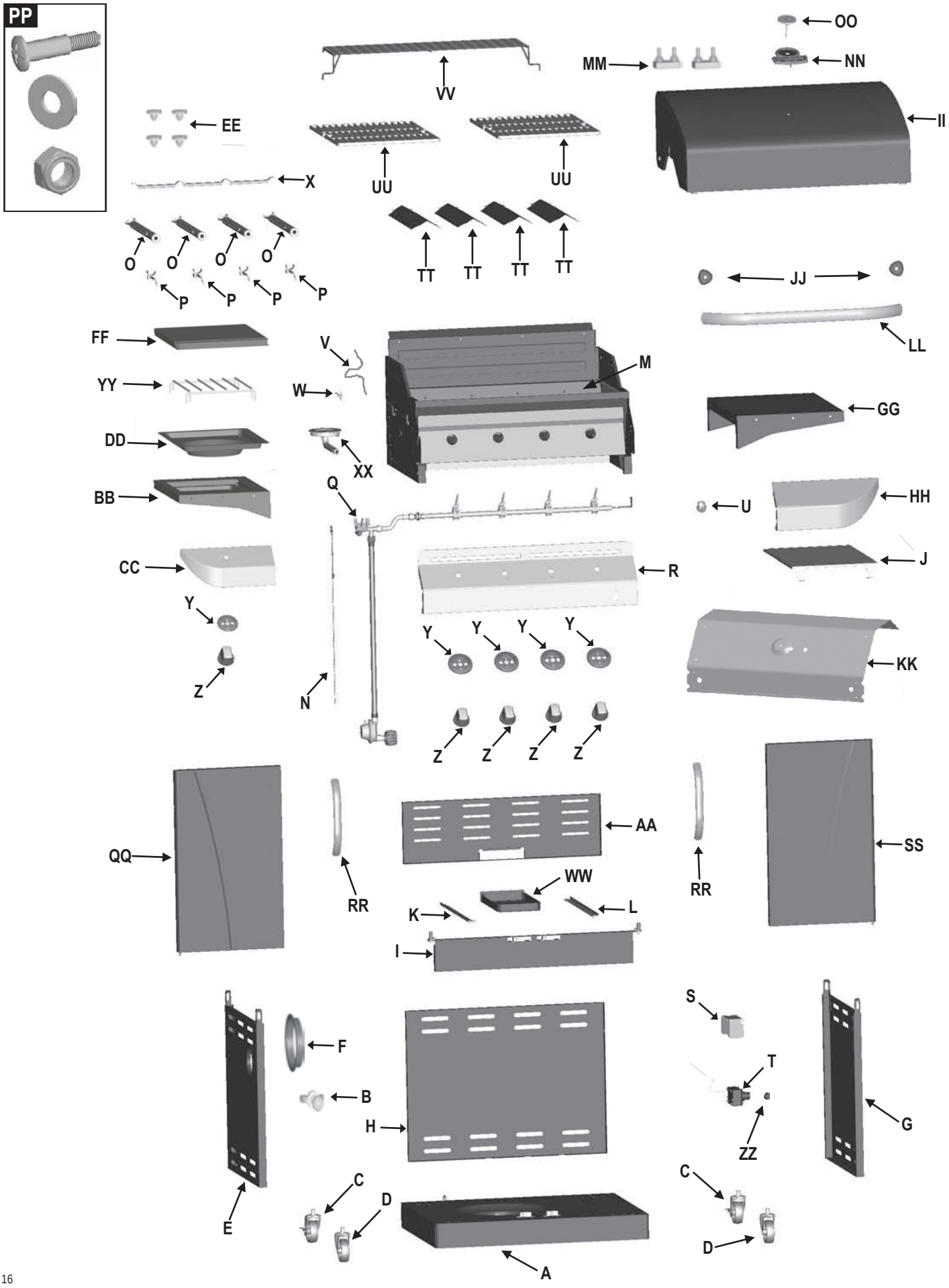
Clave	Cant.	Descripción
A	1	REPISA INFERIOR
B	1	TORNILLO PARA EL TANQUE, REPISA INFERIOR
C	2	RUEDITA CON SEGURO
D	2	RUEDITA FIJA
E	1	PANEL DEL LADO IZQUIERDO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
F	1	OJAL PARA ORIFICIO DEL
G	1	PANEL DEL LADO DERECHO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
H	1	PANEL INFERIOR TRASERO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
I	1	ESTRIBO DELANTERO
J	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE
K	1	CARRIL DEL LADO IZQUIERDO, BANDEJA PARA LA GRASA DE LA LCS 500
L	1	CARRIL DEL LADO DERECHO, BANDEJA PARA LA GRASA DE LA LCS 500
M	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LCS 500
N	1	PORTAFÓSFOROS
O	4	QUEMADOR PRINCIPAL DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN 500
P	4	ELECTRODO CON CABLE/COLECTOR PARA EL
Q	1	UNIDAD DE MANGUERA, VÁLVULA Y REGULADOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN 500
R	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL
S	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
T	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
U	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO
V	1	CABLE DEL ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
W	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
X	3	TUBO DE ARRASTRE CON PASADOR DE CHAVETA
Y	5	MARCO, PERILLA DE CONTROL
Z	5	PERILLA DE CONTROL
AA	1	PANEL SUPERIOR TRASERO DEL CARRITO, NEGRO
BB	1	REPISA DEL LADO IZQUIERDO, PARA EL QUEMADOR LATERAL,
CC	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO IZQUIERDO
DD	1	RECIPIENTE PARA JUGOS, QUEMADOR LATERAL
EE	4	TOPE DE CAUCHO, TAPA
FF	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL
GG	1	REPISA DEL LADO DERECHO,
HH	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO DERECHO
II	1	ACCESORIO DE INSERCIÓN, PARTE EXTERIOR DE TAPA SUPERIOR SST 430
JJ	2	MARCO, ASA DE LA TAPA
KK	1	INTERIOR INSERTAR F / TAPA SUPERIOR
LL	1	ASA DE TAPA SUPERIOR
MM	2	TOPE DE CAUCHO, RECTANGULAR, TAPA SUPERIOR
NN	1	PLACA DE LOGOTIPO, COMERCIAL
OO	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA, DE CALIDAD SUPERIOR
PP	1	HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA SUPERIOR
QQ	1	PUERTA DEL LADO IZQUIERDO, SIN ASA
RR	2	ASA DE PUERTA
SS	1	PUERTA DEL LADO DERECHO, SIN ASA
TT	4	REGULADOR DE LLAMA
UU	2	PARRILLA DE COCCIÓN
VV	1	REJILLA PARA CALENTAR
WW	1	BANDEJA PARA LA GRASA
XX	1	QUEMADOR DEL QUEMADOR LATERAL
YY	1	REJILLA, QUEMADOR LATERAL
ZZ	1	BOTÓN, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

NO se ilustra

	2	IMÁN DE LA PUERTA
	1	LLAVE PARA RUEDITAS
	1	PAQUETE DE HERRAJES
	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH
	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO

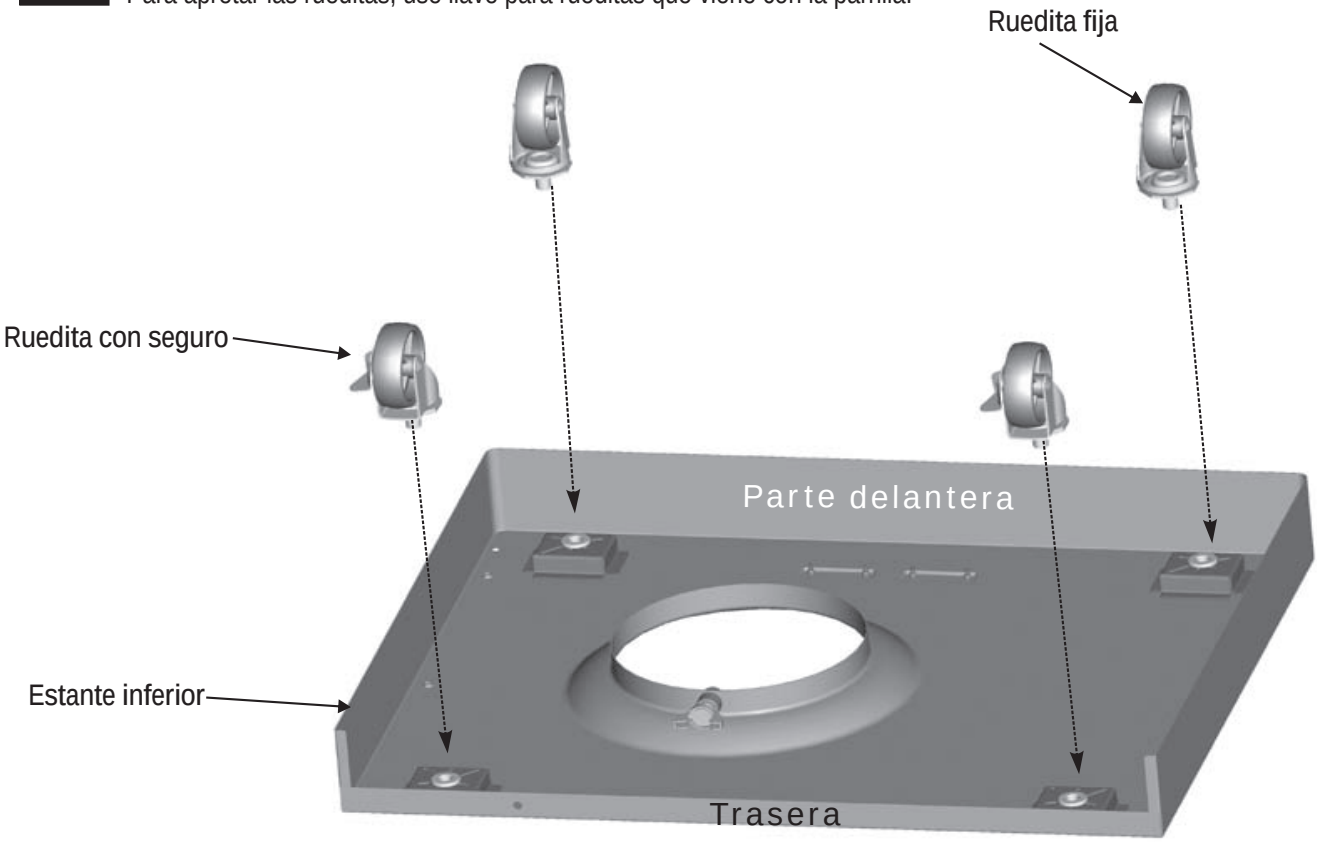
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramene t diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

DIAGRAMA DE LAS PARTES

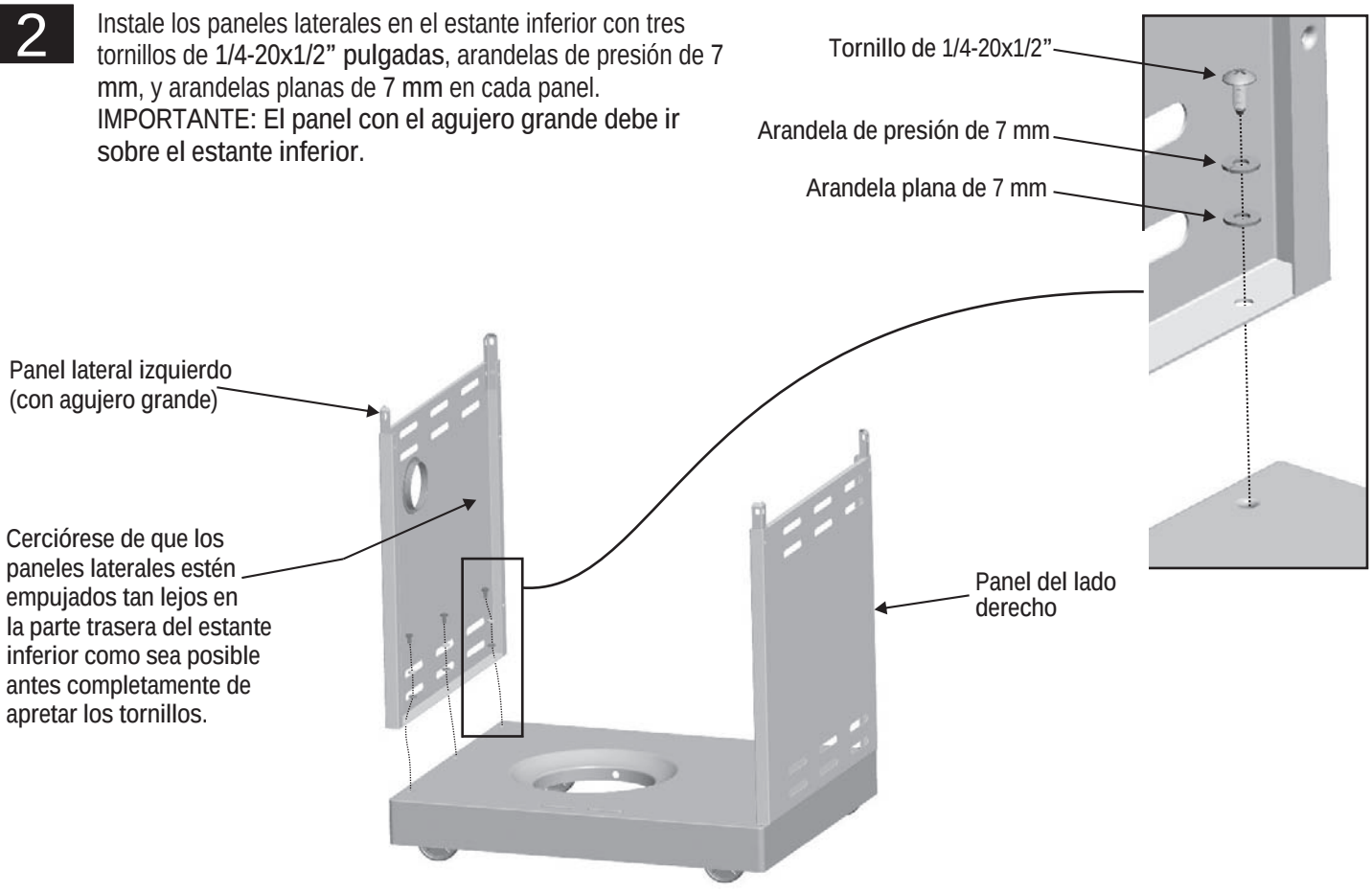


ENSAMBLADO

1 Instale las dos rueditas con seguro en la parte posterior del estante inferior y las dos rueditas fijas en la parte delantera. Para apretar las rueditas, use llave para rueditas que viene con la parrilla.

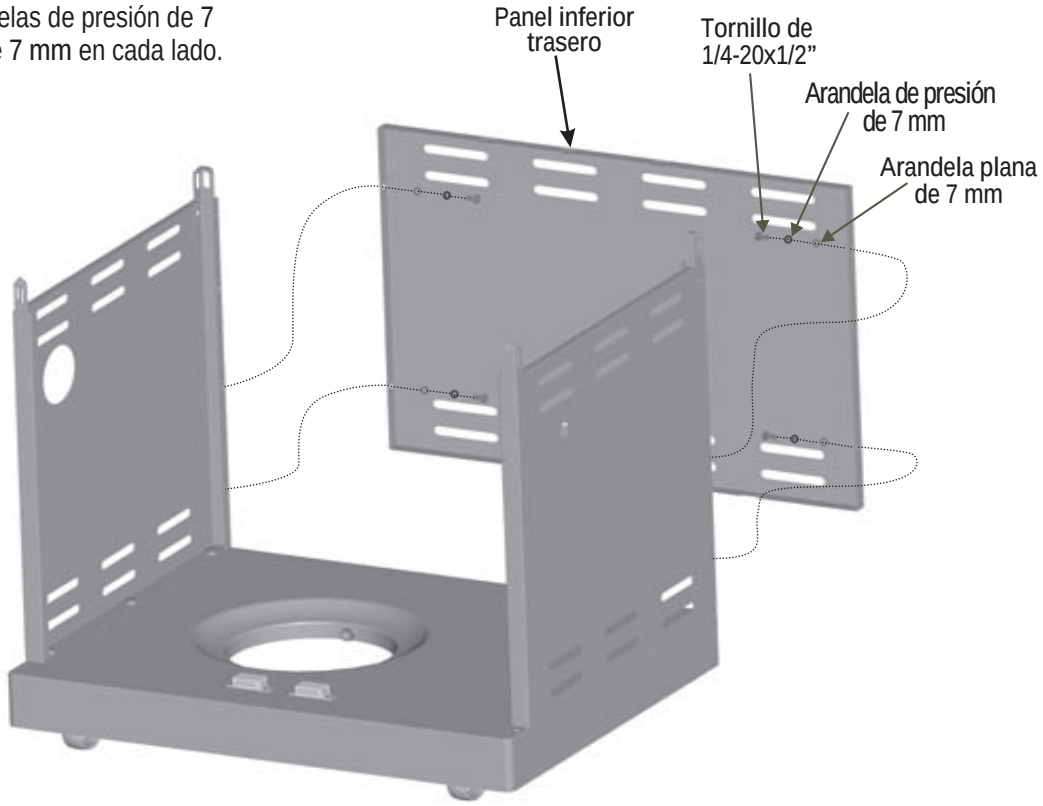


2 Instale los paneles laterales en el estante inferior con tres tornillos de 1/4-20x1/2" pulgadas, arandelas de presión de 7 mm, y arandelas planas de 7 mm en cada panel.
IMPORTANTE: El panel con el agujero grande debe ir sobre el estante inferior.


Tornillo de 1/4-20x1/2"
Arandela de presión de 7 mm
Arandela plana de 7 mm
Panel lateral izquierdo (con agujero grande)
Cerciórese de que los paneles laterales estén empujados tan lejos en la parte trasera del estante inferior como sea posible antes completamente de apretar los tornillos.
Panel del lado derecho

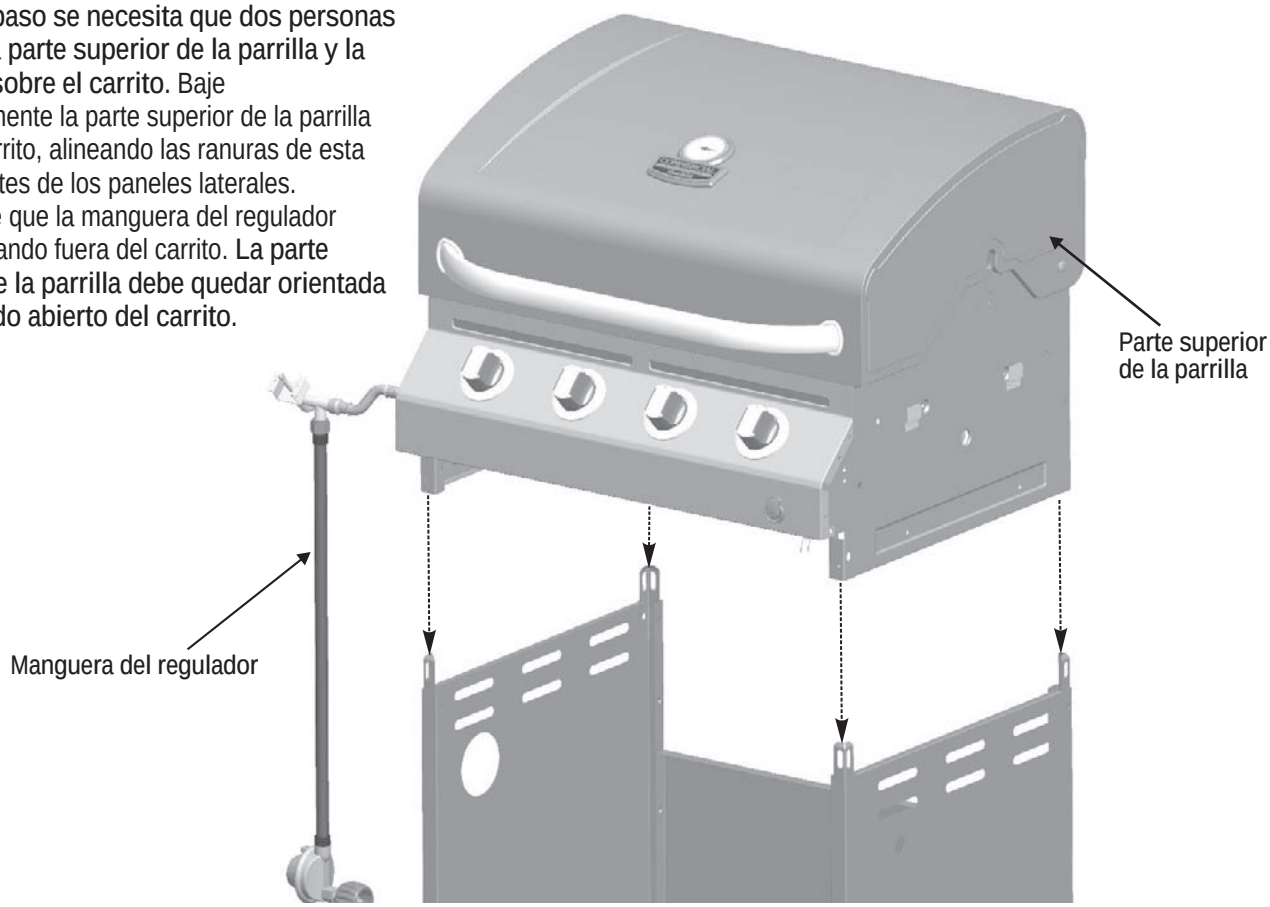
3

Coloque el panel inferior trasero entre los paneles laterales, en la parte posterior del estante inferior. Fije el panel inferior trasero a los paneles laterales con cuatro tornillos de 1/4 - 20 x 1½" pulgadas, arandelas de presión de 7 mm, y arandelas planas de 7 mm en cada lado.



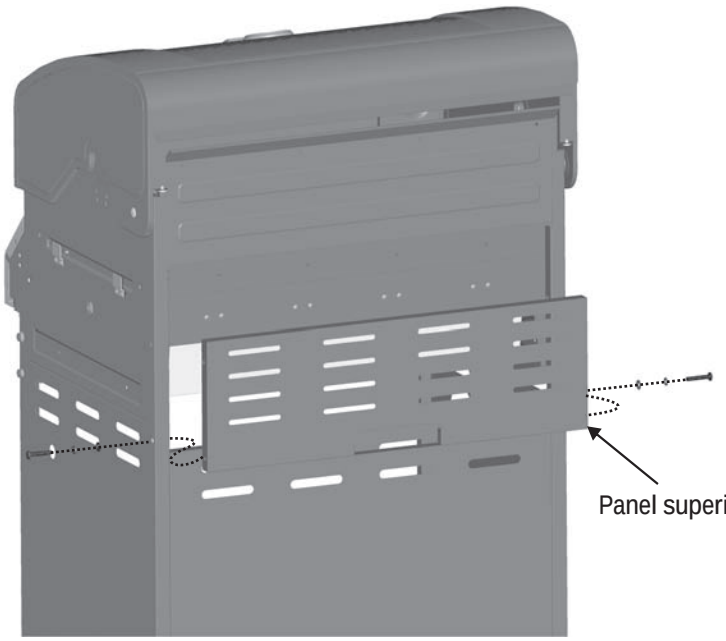
4

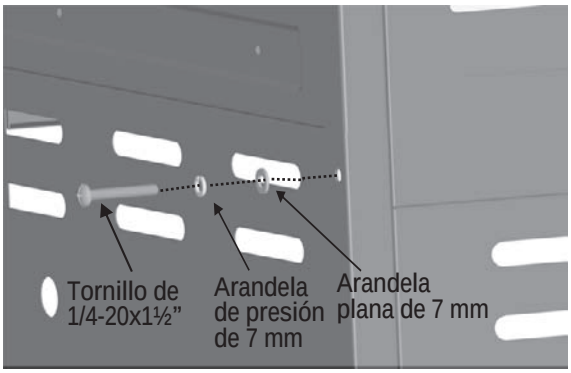
Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Baje cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras de esta con los postes de los paneles laterales. Compruebe que la manguera del regulador quede colgando fuera del carrito. La parte superior de la parrilla debe quedar orientada hacia el lado abierto del carrito.



5

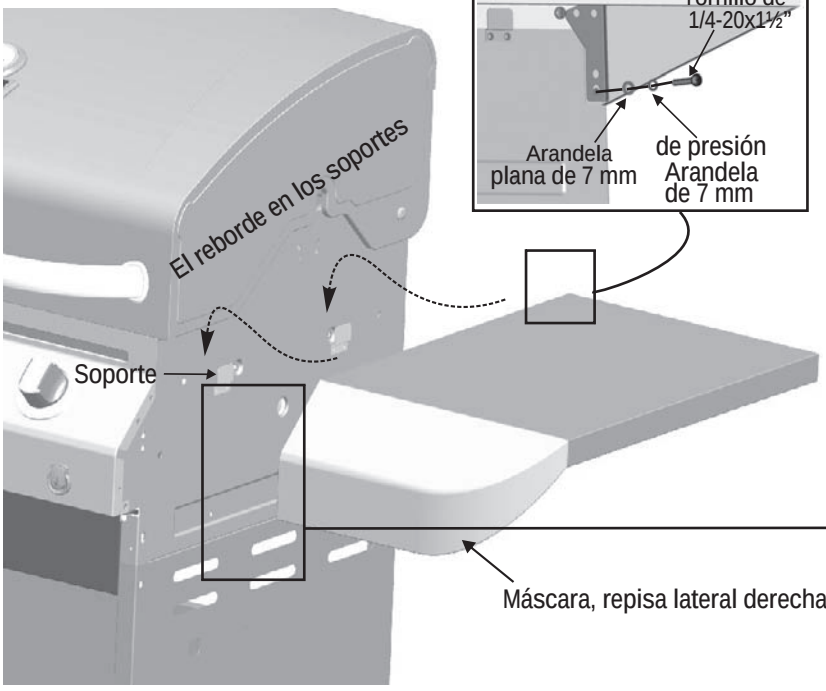
En la parte posterior de la parrilla, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales y por encima del panel inferior trasero. Fije el panel inferior trasero en los agujeros inferiores, con un tornillo de 1/4 - 20 x 1½" pulgadas, arandela de presión de 7 mm, y arandela plana de 7 mm en cada lado. No apriete totalmente los tornillos hasta que la instalación del estante lateral esté terminada, en pasos posteriores.

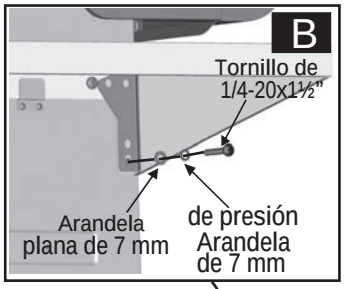


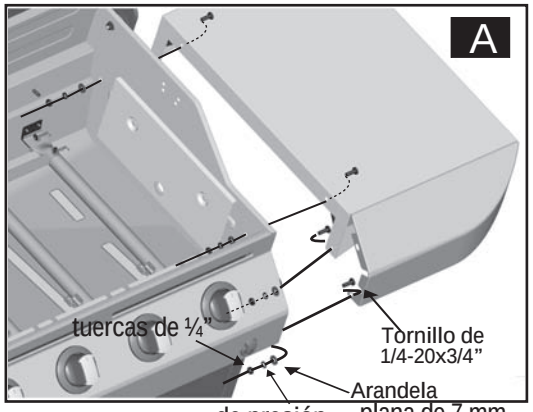


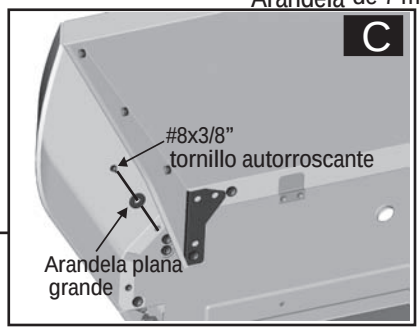
6

Introduzca el reborde de la repisa del lado derecho en los soportes para la repisa, ubicados en el lado de la cámara de combustión. Fíjela con cuatro tornillos de 1/4"-20 x 3/4", arandelas de presión de 7 mm, arandelas planas de 7 mm y tuercas de ¼", como se ilustra en A. Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/2", arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio superior, como se ilustra en B. Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con un tornillo autorroscante #8x3/8" y arandela plana grande, como se ilustra en C.





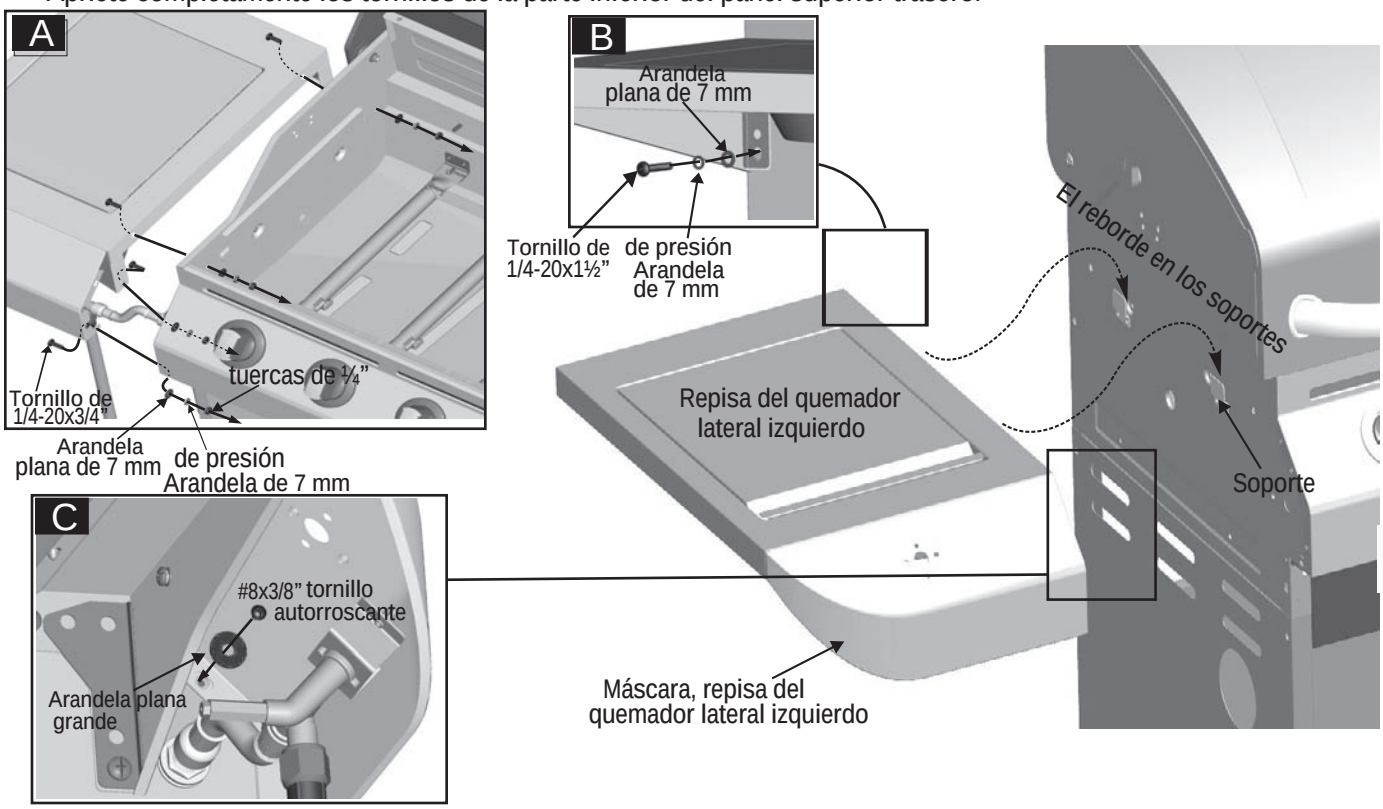




7

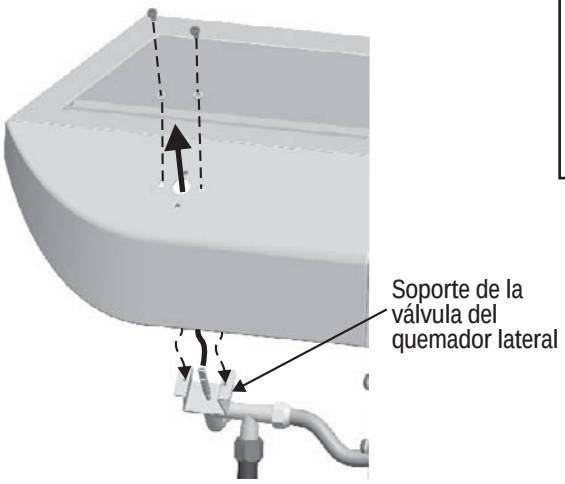
Introduzca el reborde de la repisa del lado izquierdo en los soportes para la repisa, ubicados en el lado de la cámara de combustión. Fíjela con cuatro tornillos de 1/4-20 x 3/4", arandelas de presión de 7 mm, arandelas planas de 7 mm y tuercas de ¼", como se ilustra en A. Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/4", arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio inferior, como se ilustra en B. Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con un tornillo autorroscante #8x3/8" y arandela plana grande, como se ilustra en C.

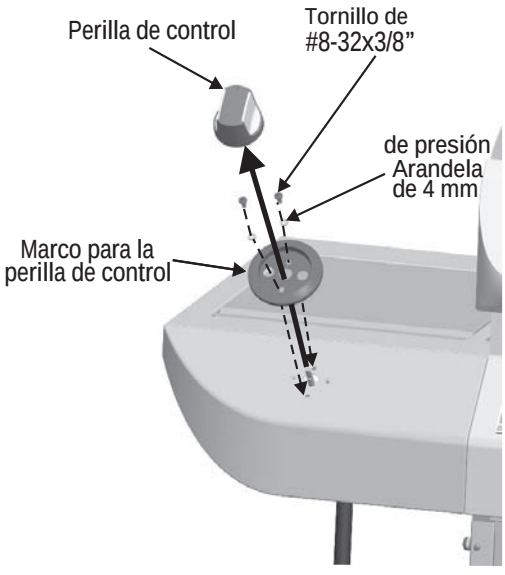
Apriete completamente los tornillos de la parte inferior del panel superior trasero.



8

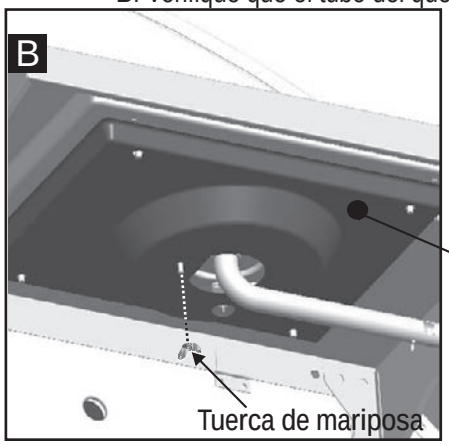
Retire los dos tornillos y arandelas del soporte de la válvula del quemador lateral. Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la estante de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del agujero central de la estante. Fíjelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte. Fije el marco del quemador lateral en la estante con dos tornillos N.º 8 - 32 x 3/8" pulgadas y arandelas de presión de 4 mm. Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula.

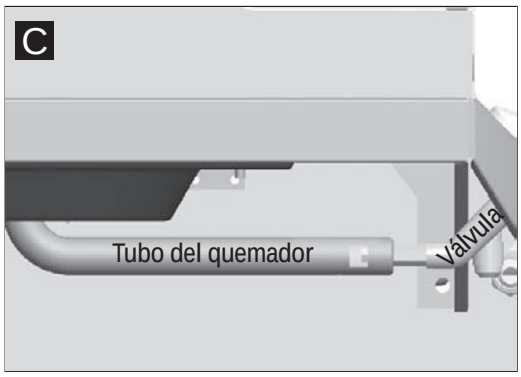


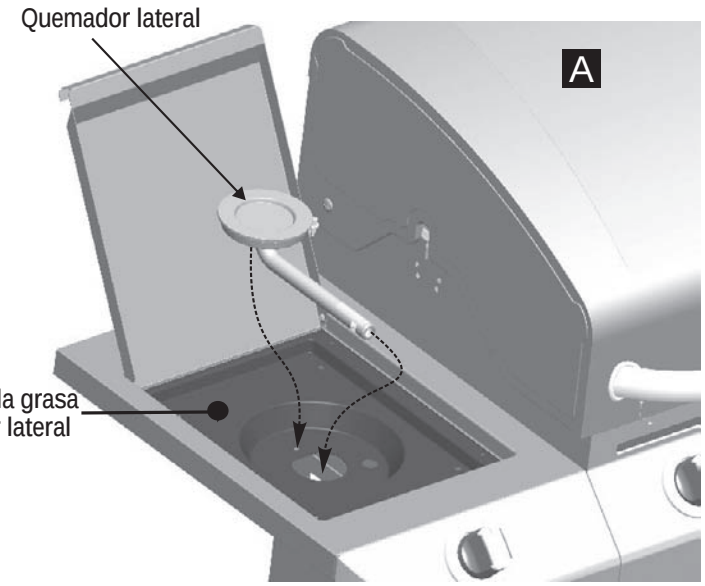


9

Introduzca el quemador de la repisa lateral en la repisa del lado izquierdo. El vástago de la parte inferior del quemador cabe en el orificio pequeño ubicado en la parte posterior de la bandeja para jugos de la repisa, que se ilustra en A. Fije el quemador en la bandeja con una tuerca de mariposa, como se ilustra en B. Verifique que el tubo del quemador quede conectado a la válvula del quemador lateral, como se ilustra en C.

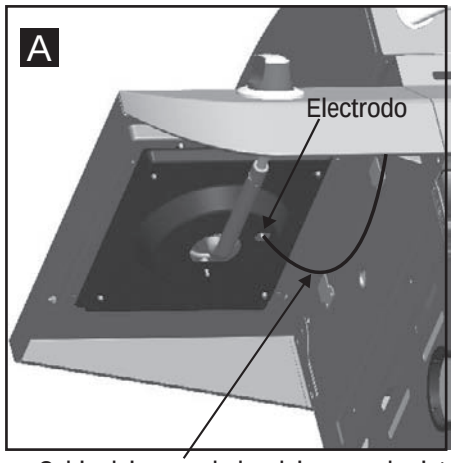


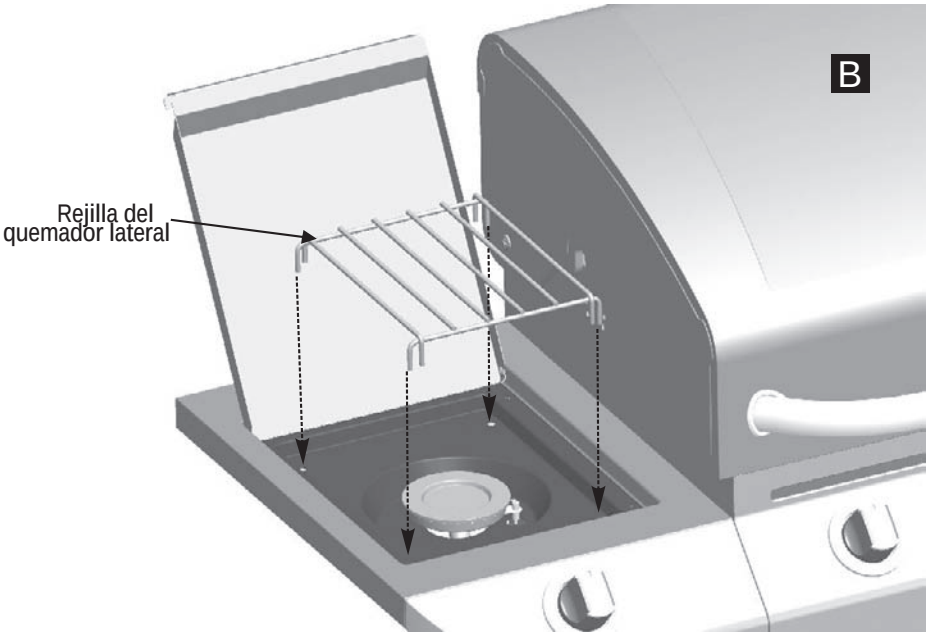




10

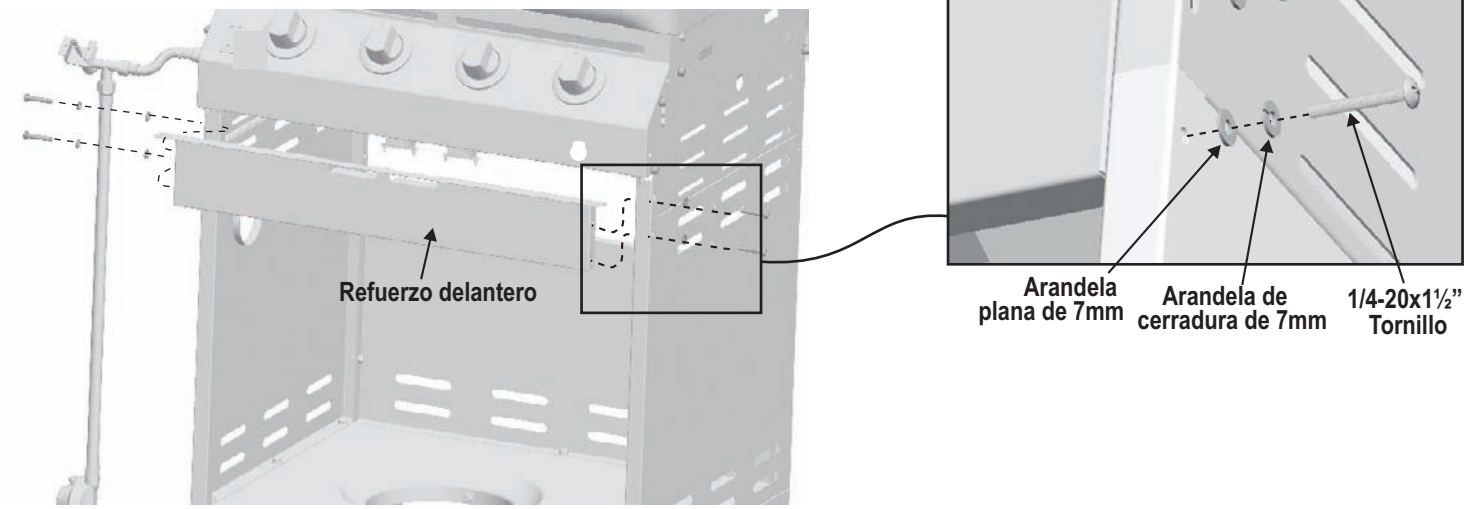
Debajo de la repisa del quemador lateral, conecte el cable del encendedor al electrodo, como se ilustra en A. Coloque la rejilla del quemador lateral en la repisa, alineando las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa, como se ilustra en B.





11 Introduzca el refuerzo delantero debajo del panel de control y entre los paneles laterales del carrito. Fíjelo con dos tornillos de**1/4 - 20 x 1½" pulgadas,** arandelas de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada lado.
NOTA: VERIFIQUE QUE EL REFUERZO DELANTERO QUEDE INSTALADO EN LA POSICION MAS BAJA UNA VEZ QUE SE HAYA ENSAMBLADO EN EL CARRITO.

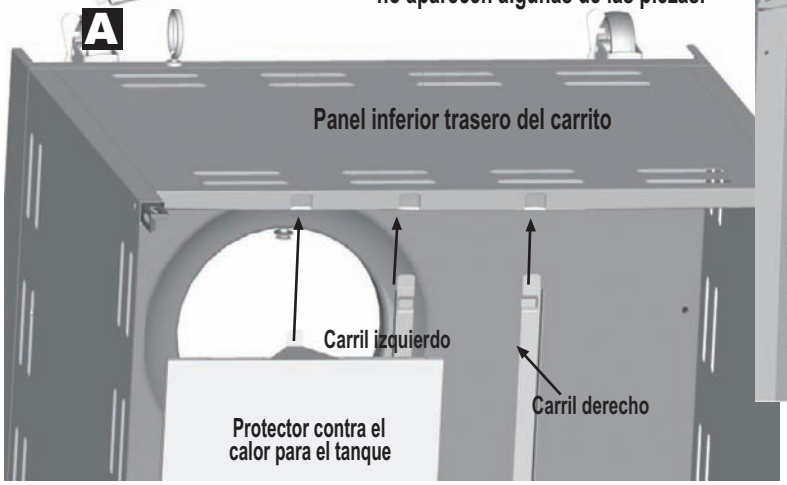
Nota: Para mayor claridad en la ilustración no aparecen algunas de las piezas.



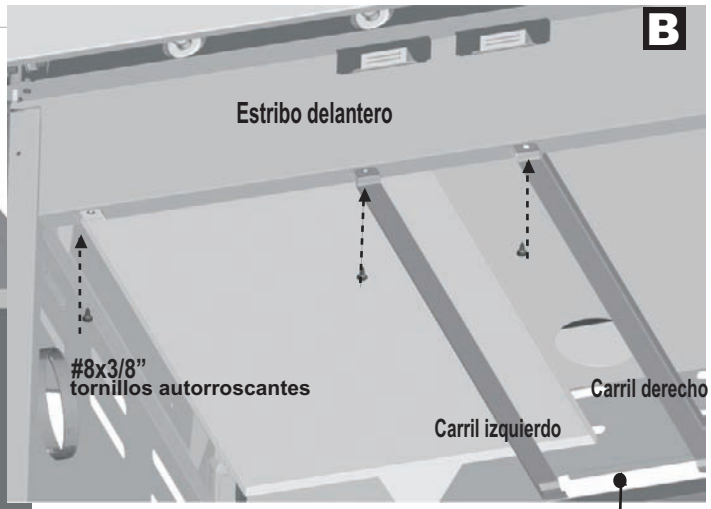
12 Dentro del carrito, introduzca la lengüeta posterior del protector en la ranura del lado izquierdo, ubicada en la parte inferior del panel trasero. Introduzca los carriles del lado izquierdo y derecho para la bandeja para la grasa en las ranuras ubicadas debajo de la abertura del panel superior trasero. Fije las lengüetas de la parte delantera del protector y fije los carriles derecho e izquierdo debajo del estribo delantero, con tres tornillos autorroscantes **No. 8 de 3/8"**, como se ilustra en **B**.

Nota: Para mayor claridad en la ilustración no aparecen algunas de las piezas.

A

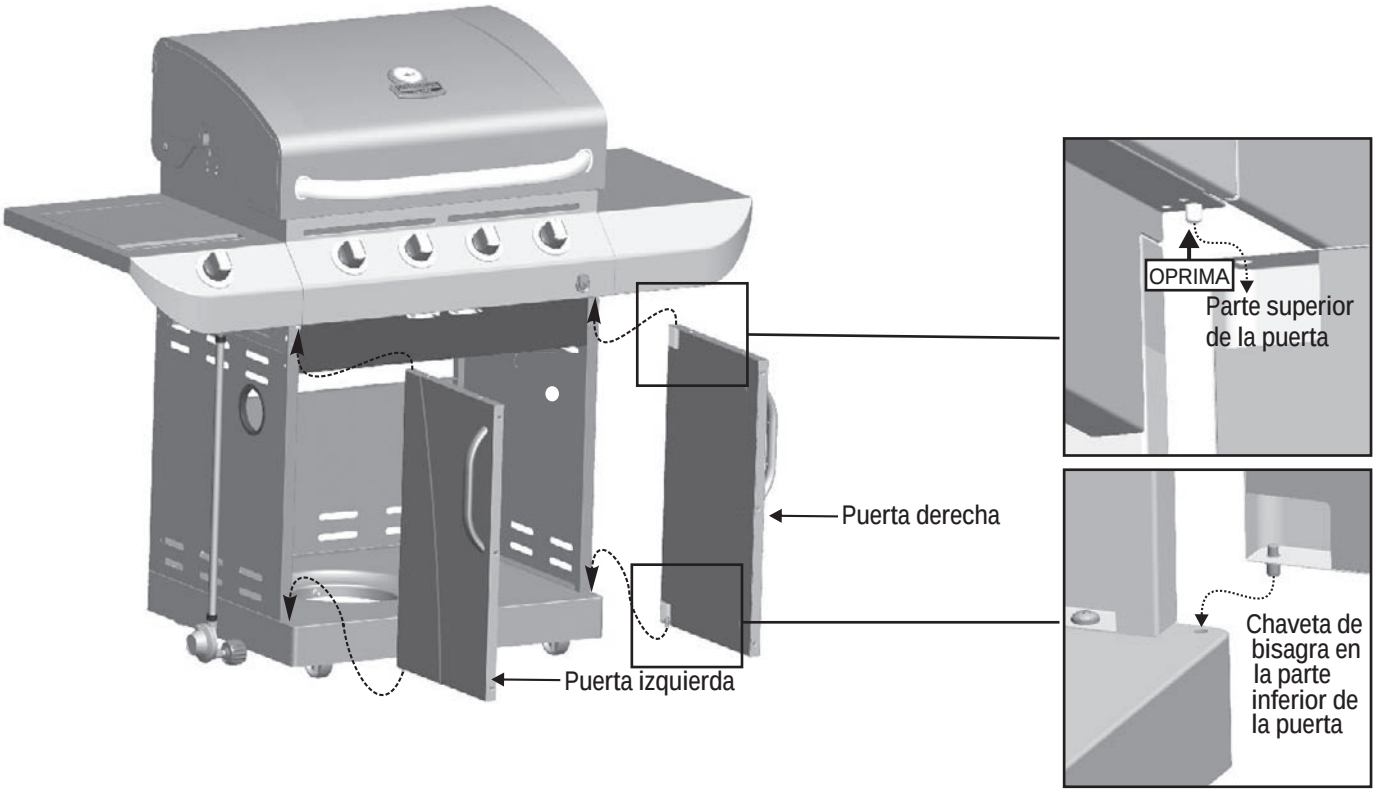


B



13

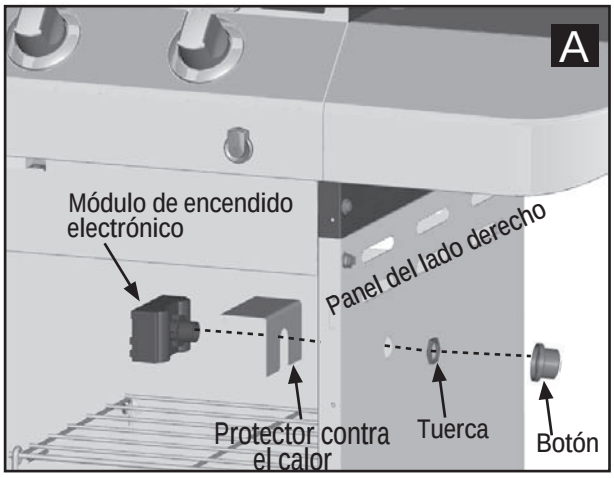
Inserte la chaveta de bisagra de la parte inferior de las puertas en el agujero del estante inferior. Oprima la chaveta de bisagra superior ubicado en el refuerzo delantero, alinee el agujero de la bisagra ubicado en la parte superior de la puerta, y

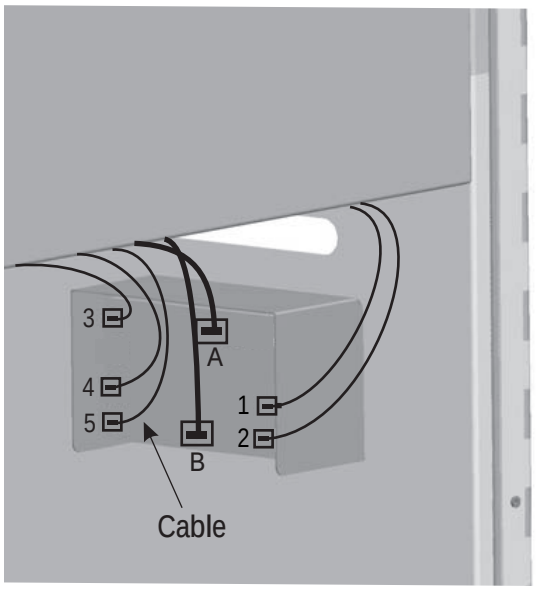

OPRIMA
Parte superior de la puerta
Puerta derecha
Chaveta de bisagra en la parte inferior de la puerta
Puerta izquierda

14

Desenrosque el botón y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Con la tuerca y el botón, fije el módulo de encendido electrónico y el protector contra el calor en el panel del lado derecho del carrito, como se ilustra en A. Conecte cada uno de los cables de los electrodos del quemador principal y del electrodo del quemador lateral en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (5) conexiones. Conecte los dos cables (A y B) del mazo de cables del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (2) conexiones.

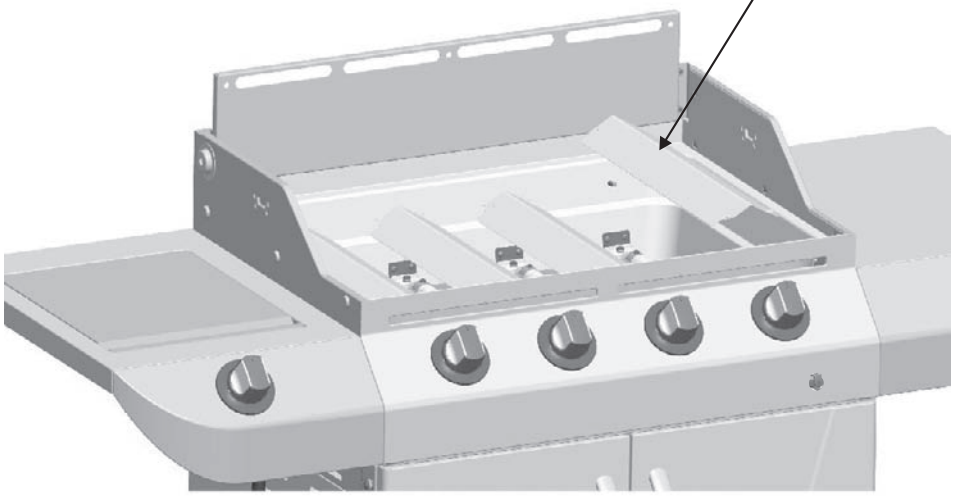
NOTA: Los terminales del interruptor son más grandes que los terminales del electrodo y deben instalarse únicamente en los lugares señalados como A, B.



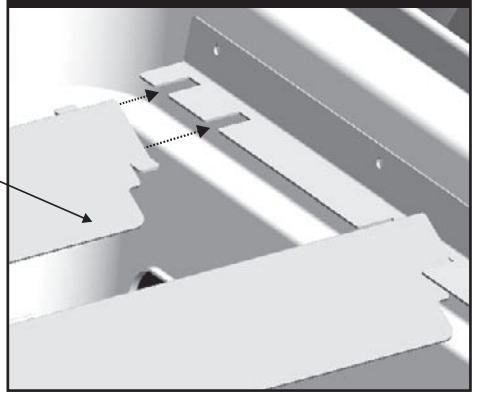


15 Instale los reguladores de llama deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma.

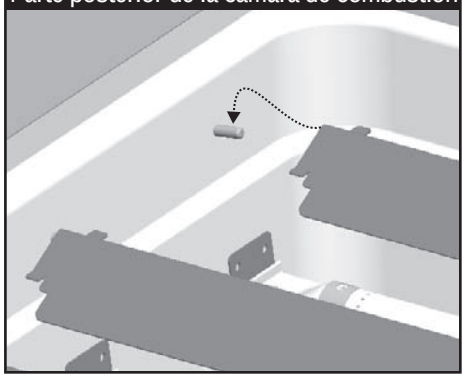
Algunos componentes no demostrados para los propósitos de la ilustración.



Parte delantera de la cámara de combustión

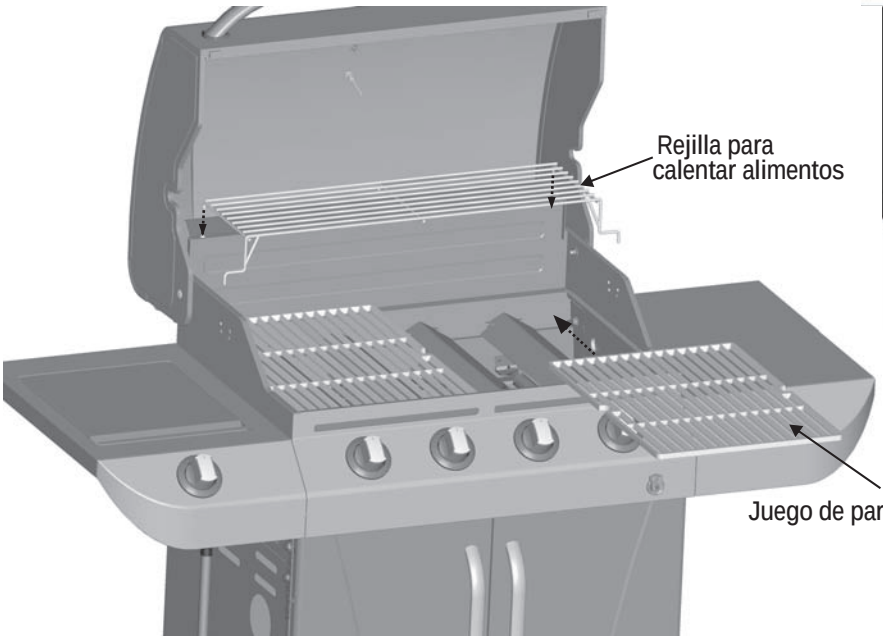


Parte posterior de la cámara de combustión

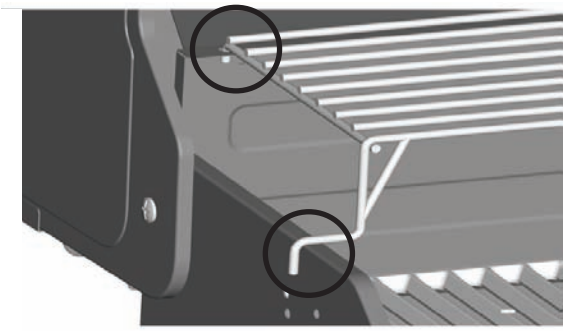


16 Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión. Inserte los extremos de los cuatro alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos en los agujeros ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

Algunos componentes no demostrados para los propósitos de la ilustración.

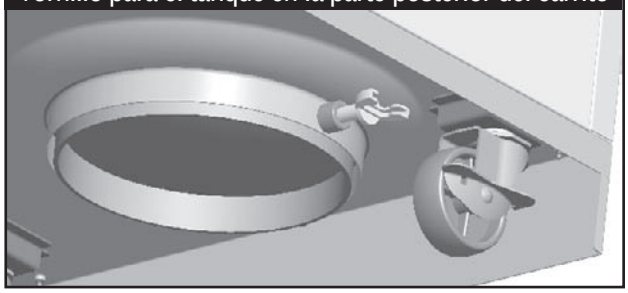


Rejilla para calentar alimentos armada



17 EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el agujero del estante inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo del estante inferior. Inserte el regulador a través del agujero grande ubicado en el panel lateral izquierdo. Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.

Tornillo para el tanque en la parte posterior del carrito



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

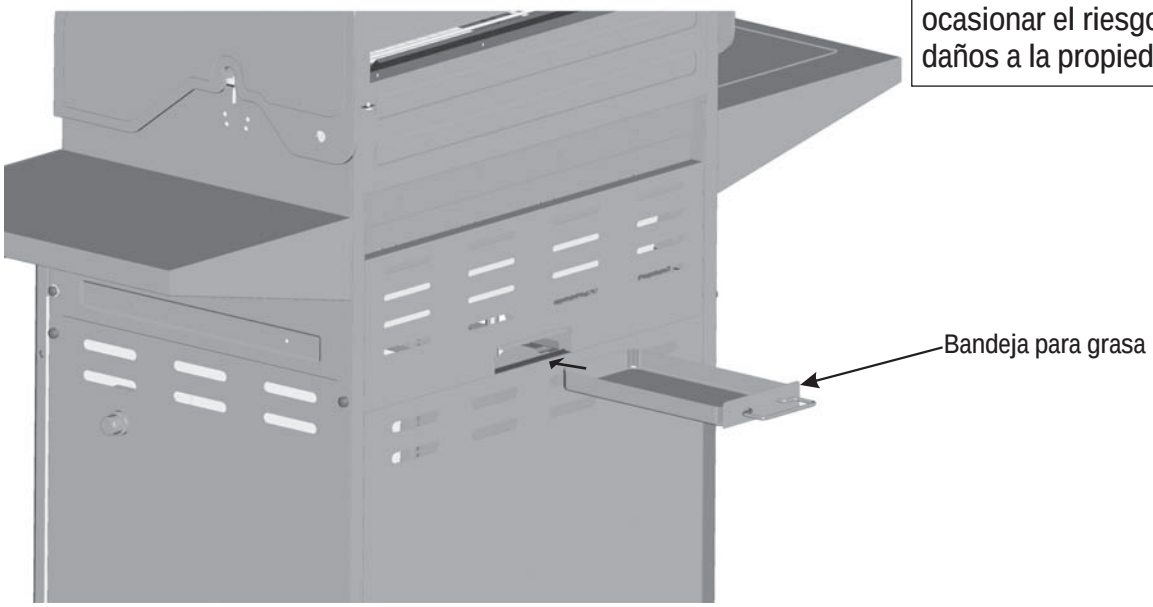
ADVERTENCIA

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

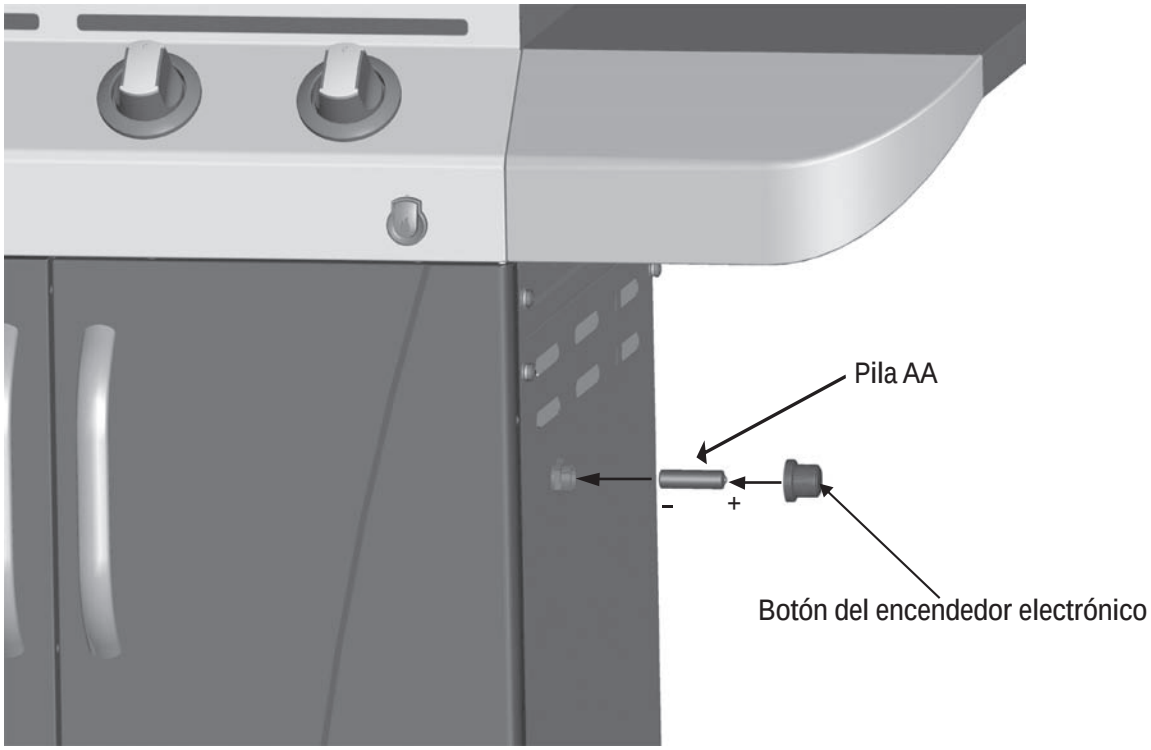
18 En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.

ADVERTENCIA

Si no instala una bandeja para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.



19 Desenrosque el botón del encendedor electrónico, ubicado en el panel del lado derecho del carrito. Coloque una pila AA en el encendedor, con el polo negativo (—) por delante. Vuelva a colocar el botón.



EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico) *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y cuidado.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)	**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay algo de sonido de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: • El botón pulsador se pega en el fondo. • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Lea la sección I de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección II de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección III de Sistema de encendido electrónico. • Cambie el encendedor. • Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **"PROBLEMAS DE GAS:"** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encender con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección *Uso y mantenimiento.*
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y cuidado.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas – Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se pulsa el botón de encendido; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los polos "+" y "–" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "–" hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• La unidad del botón no está instalada adecuadamente.	• Revise que las piezas estén debidamente enroscadas. El botón debe desplazarse hacia arriba y hacia abajo sin trabas.	• Desenrosque la tapa del botón y vuelva a instalarla; verifique que las roscas estén bien alineadas y bien enroscadas.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparece ninguna chispa en los electrodos cuando se pulsa el interruptor de encendido; no se oye ningún sonido	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.

NOTAS

Sírvase inscribir su producto en línea, en:

www.charbroil.com/register

(Si lo inscribe en línea, no es necesario que envíe esta tarjeta de inscripción.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefernot to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

Esto es lo que puede encontrar en **www.charbroil.com**

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**

Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil® y, por supuesto, las famosas salsas, condimentos y marinados Oklahoma Joe's®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín ***Sizzle on the Grill***™ para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!